

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры
Г.А. Губаненко
подпись, инициалы, фамилия
« 18 » *марта* 20 *19* г.
Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНИЧЕСКОЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ**

Дисциплина Б1.В.06 Техническое и технологическое оснащение
гостинично-ресторанных комплексов
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная
деятельность
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили С.Г. Марченкова



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью данной дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности гостинично - ресторанных комплексов и практических навыков при решении ряда задач, связанных с техническим оснащением предприятий, эффективностью использования технологического оборудования и расходовемых ими топливо - энергетических и водных ресурсов. Особое внимание должно уделяться технико-экономическим и эксплуатационным показателям работы систем, оборудования и экономической эффективности от внедрения новых технических средств.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В процессе изучения дисциплины студент должен получить четкое представление о видах и схемах инженерных систем гостинично-ресторанных комплексов : отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции, энергоснабжения , знать назначение и принцип действия основных технических устройств, усвоить правила приемки, испытания и эксплуатации различных видов технологического оборудования, организовывать рациональное использование техники ,оценивать преимущества и недостатки различных видов оборудования при их выборе. изучать вопросы технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПКО-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Уровень 1	Принципы организации производственного процесса гостиничных предприятий
Уровень 2	Нормативные положения и требования по эксплуатации оборудования гостинично-ресторанных комплексов, виды и формы технического обслуживания Нормативные положения и требования по эксплуатации оборудования гостинично-ресторанных комплексов, виды и формы технического обслуживания
Уровень 1	Определять и проводить анализ технических характеристик машин и

	механизмов; Обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов
Уровень 2	Анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения; Безопасно эксплуатировать основное технологическое оборудование с учетом его конструктивных особенностей
Уровень 1	навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения
Уровень 2	методами оценки качества работы и технического состояния оборудования гостинично - ресторанных комплексов; Навыками использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Безопасность жизнедеятельности

Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Технология ресторанной продукции

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Французский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		3
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	2 (72)	2 (72)
занятия лекционного типа	1 (36)	1 (36)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	1 (36)	1 (36)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	1 (36)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение	1	0	0	2	ПКО-2
2	Раздел 1. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.	0	0	0	0	
3	Тема 1.1 Общая характеристика и классификации гостинично-ресторанных комплексов	2	0	0	2	ПКО-2
4	Тема 1.2. Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания.	2	0	0	2	ПКО-2
5	Раздел 2 Инженерно-техническое оснащение гостиниц	0	0	0	0	
6	Тема 2.1. Инженерное оборудование гостиниц	6	0	8	4	ПКО-2

7	Тема 2.2 Профессионально-технологическое оборудование гостиниц.	4	0	4	2	ПКО-2
8	Тема 2.3. Телекоммуникационные системы.	2	0	0	2	ПКО-2
9	Тема 2.4 Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексов	2	0	2	2	ПКО-2
10	Раздел 3 Технологическое оборудование предприятий питания	0	0	0	0	
11	Тема 3.1 Общие сведения о механическом оборудовании предприятий питания	4	0	6	2	ПКО-2
12	Тема 3.2 Общие сведения о тепловом оборудовании предприятий питания	4	0	6	4	ПКО-2
13	Тема 3.3. Общие сведения о холодильном оборудовании	3	0	4	4	ПКО-2

14	Тема 3.4 Разбор и решение производственны х ситуаций, связанных с неисправностями инженерно- технического оборудования	2	0	2	4	ПКО-2
15	Раздел 4. Ресурсо- и энергосберегающ ие технологии в профессионально й деятельности. Охрана труда.	0	0	0	0	
16	Тема 4. 1 Особенности обеспечения безопасных условий труда сфере профессионально й деятельности	2	0	2	4	ПКО-2
17	Тема 4.2 Ресурсо- и энергосберегающ ие технологии в гостиничном сервисе и их значение	2	0	2	2	ПКО-2
Всего		36	0	36	36	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплин ы	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Общие сведения о дисциплине, ее место в образовательной программе. Формулировка целей и задач обучения	1	0	0

2	3	<p>Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Разрядность гостиниц и туркомплексов. Классификация средств размещения. Гостиницы для постоянного и временного проживания. Транзитные гостиницы и гостиницы целевого назначения. Типы гостиничных предприятий</p>	2	0	0
---	---	---	---	---	---

3	4	<p>Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексах, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений .</p> <p>Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения.</p> <p>Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений. Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней.</p> <p>Состав помещений культурно- массового и спортивно-оздоровительного назначения. Функции этих помещений.</p> <p>Особенности планировки помещений бытового обслуживания. Основные требования, предъявляемые к ним.</p>	2	0	0
---	---	---	---	---	---

4	6	<p>Инженерно- техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, их назначение и состав.</p> <p>Система топления.</p> <p>Система горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха.</p> <p>Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц.</p> <p>Система удаления мусора.</p> <p>Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и система жизнеобеспечения.</p> <p>Правила их эксплуатации.</p> <p>Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности</p>	6	0	0
---	---	--	---	---	---

5	7	Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломоечные и подметательные машины, пароочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины. Оборудование службы приема и размещения. Техническая эксплуатация службы приема и размещения.	4	0	0
6	8	Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах, их состав и назначение. Слаботочные установки-телефонная связь, радио- и телевизионная сеть. Система обеспечение безопасности. Система оснащения конференц-залов. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.	2	0	0
7	9	Причины неисправности систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексов, методы их устранения.	2	0	0

8	11	<p>Назначение и классификация механического оборудования. Принцип выбора механического оборудования. Основные технические характеристики машин и механизмов.</p> <p>Очистительно - моечное оборудование, измельчительно – режущее оборудование, взбивально – перемешивающее оборудование, дозирочное – формочное оборудование, универсальное оборудования.</p>	4	0	0
9	12	<p>Назначение и классификация теплового оборудования. Принцип выбора теплового оборудования. Основные технические характеристики тепловых аппаратов. Варочное оборудование, Жарочно-пекарное оборудование, универсальное оборудование, водогрейное оборудование.</p>	4	0	0

10	13	Холодильное оборудование и холодильные камеры – виды, принципы устройства, достоинства и недостатки. Определение потребности в холодильных устройствах. Эксплуатация холодильной техники и камер.	3	0	0
11	14	Виды обслуживания технологического оборудования. Виды рабочих инструктажей . Причины неисправностей оборудования, анализ работы отдельных узлов машин и аппаратов.	2	0	0
12	16	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.	2	0	0

13	17	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.	2	0	0
Всего			36	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	6	Расчет задач по темам: Отопление зданий ГТК, Холодное и горячее водоснабжение ГТК, Вентиляция помещений и кондиционирование воздуха, Канализация, мусоро- и пылеудаление, Электроосвещение и энергоснабжение зданий ГТК	8	0	0

2	7	Выполнение заданий по темам: Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломоечные и подметательные машины, пароочистители. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины. Оборудование службы приема и размещения.	4	0	0
3	9	Деловая игра «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями систем жизнеобеспечения»	2	0	0
4	11	Лабораторные работы: «Посудомоечные машины», «Картофелечистки», «Овощерезки», «Взбивальные машины», «Мясорубки»	6	0	0
5	12	Лабораторные работы: «Плиты», «Пароконвектомат», «Жарочный шкаф», «Электрогриль»	6	0	0
6	13	Выполнение задания по теме: «Расчет расхода холода холодильной установки»	4	0	0
7	14	Деловая игра «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования»	2	0	0
8	16	Деловая игра «Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма»	2	0	0
9	17	Деловая игра «Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий»	2	0	0
Всего			36	0	0

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Марченкова С. Г.	Тепловое оборудование предприятий питания: сб. задач для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2010
Л1.2	Марченкова С. Г.	Пароконвектоматы. Внедрение стандарта НАСС: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2005

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Выполнение лабораторных работ, устный опрос, контрольная работа, конспект самостоятельной работы, вопросы к экзамену

5.2 Контрольные вопросы и задания

Комплект вопросов для экзамена:

1. Понятие технологической машины. Назначение механического оборудования.

1. Основные характеристики технологических машин.
2. Классификация механического оборудования.
3. Назначение универсальных кухонных машин.
4. Устройство, работа, эксплуатация, марки универсальных приводов.
5. Комплектация приводов.
6. Классификация посудомоечных машин, Посудомоечные машины периодического действия.
7. Устройство, работа, эксплуатация посудомоечных машин непрерывного действия
8. Способы очистки картофеля. Классификация картофелечисток.
9. Картофелечистки непрерывного действия – устройство, работа, марки, эксплуатация.
10. Устройство, работа, эксплуатация, марки мясорубок.
11. Назначение, устройство, работа, марки мясорыхлителей.
12. Назначение, устройство, работа фаршемешалки.
13. Устройство, работа, эксплуатация механизма для

получения панировочных сухарей.

14. Устройство, работа, эксплуатация механизма для дробления орехов.

15. Классификация овощерезок. Способы заклинивания продукта в рабочей камере.

16. Устройство, работа, эксплуатация механизма МРО 50-200.

17. Принципы работы роторной овощерезки.

18. Устройство, работа, эксплуатация хлебoreзки.

19. Устройство, работа, эксплуатация машины для нарезки гастрономических изделий.

20. Задачи и способы тепловой обработки пищевых продуктов, реализация их в тепловых аппаратах.

21. Закономерности тепло и массопереноса при тепловой обработке пищевых продуктов и их влияние на эффективность работы теплового аппарата.

22. Варки и жарка, их виды, характеристика, режимы тепловой обработки.

23. Назначение теплового оборудования. Характеристика парка теплового оборудования отечественного и зарубежного.

24. Требования, предъявляемые к тепловому аппарату: эксплуатационные, конструктивные, экономические, техники безопасности и труда

25. Основные узлы и элементы теплового аппарата, их назначение.

26. Промежуточные теплоносители, их виды, температурные параметры.

27. Техничко-экономические и эксплуатационные показатели работы теплового аппарата на предприятиях общественного питания.

28. Классификация теплового оборудования по функциональному признаку, по технологическому назначению, по способу обогрева, по виду источника теплоты, по структуре рабочего цикла, по степени автоматизации, по конструктивному решению. Краткая характеристика классификационных признаков.

29. Оборудование несекционное, секционное, секционно-модулированное. Понятие модуля.

30. Индексация теплового оборудования.

31. Виды расчёта теплового аппарата, конструкционный и поверочный.

32. Способы преобразования электроэнергии в тепловую. Достоинства и недостатки электрообогрева

33. Классификация электронагревательных устройств, применяемых в тепловом аппарате.

34. Виды и режимы варки, технологические требования к

конструкциям пищеварочных аппаратов.

35. Классификация пищеварочного оборудования. Электрические пище-варочные котлы, их назначение, типы, устройство, режимы работы.

36. Арматура пищеварочных котлов, номенклатура, технические характеристики, правила Эксплуатации и техника безопасности электрических пищеварочных котлов. Регулирование мощности котлов.

37. Пароварочные аппараты, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, тепловой баланс, технико-экономические показатели.

38. Кофеварки, их принцип действия, принципиальное устройство.

39. Экспресс-кофеварки зарубежного производства, их номенклатура.

40. Кофемолки и СВЧ-аппараты, их элементы. Блок-схема СВЧ-аппарата.

41. Виды процессов жарки и выпечки, режимы тепловой обработки.

42. Сковороды, назначение, технологические требования к конструкциям .аппаратов, типы.

43. Электрические сковороды, их устройство, регулировка тепловых ре-жимов, технические характеристики, правила эксплуатации.

44. Электрические фритюрницы, их устройство, правила эксплуатации, технико-экономические и эксплуатационные показатели.

45. Жарочные и пекарные шкафы, назначение, технологические требования к конструкциям, их типы.

46. Назначение плит, их классификация, требования, предъявляемые к конструкциям плит.

47. Устройство, конструктивные особенности электрических плит. Кон-форки электрических плит.

48. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с плитами.

49. Обзор конструкций плит, выпускаемых за рубежом.

50. Назначение и классификация водогрейного оборудования. Принципиальные схемы устройства кипятильников и водонагревателей.

5.3 Темы письменных работ

Примерные темы для контрольных работ

1. Слайсеры на кухне ресторана
2. Тепловое оборудование для быстрого обслуживания посетителей
3. Пароконвектоматы – сердце кухни
4. Виды грилей, область их использования
5. Виды кухонного инвентаря
6. Мероприятия по обеспечению техники безопасности в ресторане
7. Особенности оформления и оборудования бара в ресторане
8. Общие требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса
9. Оборудование для кейтеринга
10. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.
11. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение
12. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассовое оборудование)
13. Оборудование залов
14. Оборудование коктейль-бара
15. Оборудование рыбного цеха ресторана
16. Оборудование кондитерского цеха ресторана
17. Оборудование моечного цеха ресторана
18. Оборудование горячего цеха ресторана
19. Оборудование холодного цеха ресторана
20. Льдогенераторы в ресторанах

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л1.1	Марченкова С. Г.	Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009
Л1.2	Тимофеева Е. С., Коломоец С. А.	Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально- культурный сервис и туризм"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015
Л1.3	Марченкова С. Г.	Тепловое оборудование предприятий питания: курс лекций для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2010
Л1.4	Михайлов Ю. М.	Сборник инструкций по охране труда для работников гостиниц и туристско-рекреационных учреждений. Требования к содержанию, структуре, изложению и оформлению инструкции. Примеры инструкций и документов, сопровождающих их разработку. Проверка охраны труда Федеральной инспекцией труда.	Москва: Альфа-Пресс, 2011
Л1.5	Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: [учебник для средних специальных и высших учебных заведений]	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015
Л1.6	Марченкова С.Г	Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанная деятельность]	Красноярск: СФУ, 2018
Л1.7	Марченкова С. Г.	Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности: учебно-методическое пособие	Красноярск: СФУ, 2018
Л1.8	Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2012
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л2.1	Кирпичников В. П., Ботов М. И.	Оборудование предприятий общественного питания: Ч. 2. Тепловое оборудование: учебник для вузов : в 3 ч.	М.: Академия, 2010
Л2.2	Родионова Н. С., Субботина Е. В., Глаголева Л. Э., Высотина Е. А.	Организация гостиничного дела: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014
Л2.3	Грицко С. Л.	Холодильная техника и технология: курс лекций для студентов специальностей 260501.65, 080401.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2009
Л2.4	Ботов М. И., Елхина В. Д.	Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания. Механическое и тепловое оборудование: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2015
Л2.5	Ушаков Р. Н., Авилова Н.Л.	Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Марченкова С. Г.	Тепловое оборудование предприятий питания: сб. задач для студентов специальности 260501.65 и направления подготовки 260100.62 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2010
Л3.2	Марченкова С. Г.	Пароконвектоматы. Внедрение стандарта НАСС: учеб. пособие для студ. спец. 260501.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2005
Л3.3	Пыжикова А. В.	Основы строительства и инженерное оборудование зданий. Основы строительного дела: учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»]	Красноярск: СФУ, 2013
Л3.4	Зырянов Н. И.	Инженерное оборудование зданий: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2010

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	1.Официальный сайт СФУ . Режим доступа(www.sfu-kras.ru);	www.sfu-kras.ru
Э2	Официальный сайт Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края	www.kraslib.ru

Э3	Университетская электронная библиотека Infolio – Электронный ресурс: Университетская электронная библиотека Infolio – Электронный ресурс: http://www.infoliolib.info/	http://www.infoliolib.info/
Э4	Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: http://www.new.frio.ru/	http://www.new.frio.ru/
Э5	Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: http://www.ih-ra.com/	http://www.ih-ra.com/

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

При проведении лекционных занятий

Занятия должны проводиться в хорошо вентилируемых, освещенных не тесных аудиториях, оборудованных качественными и достаточными по размеру досками, с возможностью подключения проекционной аппаратуры и установки экранов. Данные требования представляются вполне очевидными, однако, им не всегда уделяется должное внимание администрации.

Лекционные занятия могут сопровождаться демонстрацией плакатов, слайдов, компьютерных файлов.

Эффективным приемом активизации внимания студентов являются вопросы аудитории преподавателем. Вопросы могут касаться установления связей изучаемой темы с темами, пройденными ранее; выявления физического смысла используемых величин, законов, уравнений; определения путей (способов) решения поставленных задач.

При проведении лабораторно-практических занятий

Для успешного освоения студентами дисциплины «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» студентам необходимо систематически посещать лекционные и лабораторно-практические занятия. Иметь тетради для лекций и практики. Записи вести аккуратно, в соответствии требованиям преподавателя. На лабораторно-практические занятия приносить с собой ручку, карандаш, резинку, линейку, калькулятор, по возможности средства для чтения информации с электронных носителей. По требованию преподавателя брать из библиотеки методическую и учебную литературу. При получении раздаточного материала от преподавателя, необходимо ознакомиться с ним и выполнить задание. При подготовке к конференциям, дискуссиям, круглым столам, студент получает индивидуальное задание, или

задание на группу. Подготовка к выступлению должна быть на высоком уровне, необходимо использовать различные средства визуализации материала. Выполнение домашних заданий должно быть осуществлено вовремя и сдано на проверку в означенный срок. Лабораторно-практические занятия рекомендуется начинать с целевой установки, и характеристики решаемых задач. Часть времени должна быть использовано для повторения теоретического материала по теме с обязательным контрольным опросом (в той или иной форме). Обязательной частью занятий должно быть изучение устройства и принципа действия лабораторной установки, методов и приборов для измерения величин, вопросов безопасности. Должны быть четко определены цели, задачи и методы расчета, применяемые в лабораторно -практической работе. Как показывает практика, при проведении расчетов необходимо регулярно напоминать о контроле размерности величин. Особое внимание следует уделять анализу полученных результатов и выводам. В процессе защиты отчетов по лабораторно- практическим работам следует уделять внимание, как теоретическим вопросам по изучаемой теме, так вопросам практического характера (работа с контрольно-измерительной аппаратурой, режимы работы лабораторной

При проведении самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов к изучению дисциплины

«Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности» заключается:

- в подготовке и дополнении текстов лекций по теме курса в (освоение специальной терминологии, формирование основных вопросов по темам курса)

- в подготовке к лабораторным занятиям (изучение теоретического материала по темам курса с использованием текста лекций и рекомендуемой литературы; ознакомление с нормативными документами);

- в написании докладов (рефератов) по проблемным вопросам изучаемых тем дисциплины;

- выполнение домашних заданий по практической части курса;

- подготовка к докладам на студенческой конференции;

- подготовка к тестовому опросу

- в решении ситуационных задач.

Кроме работы со студенческой аудиторией проводится индивидуальная работа преподавателя со студентами:

- в проведении индивидуальных консультаций и оказании помощи в изучении отдельных вопросов и тем курса, вызвавших затруднение в усвоении материала;

- в проведении индивидуальных консультаций по изучению

отдельных вопросов, вызвавших наибольший интерес или выходящих за рамки учебного курса, с целью развития творческого мышления студентов,
 - в оказании помощи при подготовке рефератов по проблемным темам курса,
 - в проведении проверок выполнения и защиты домашних заданий.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	9.1. Перечень необходимого программного обеспечения
9.1.2	9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.3	9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.4	9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.5	Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/
9.2.2	2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
9.2.3	3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
9.2.4	4. Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
9.2.5	

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 3-21 кабинет ресторанный сервиса

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт., стол ресторанный, ноутбук Samsung NP-R528.

Столовая посуда, приборы, столовое белье.

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorn

Читальный зал отдела обслуживания по торгово - эконо-мическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета

№ 3-05

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; Рабочее место (Intel) Системный блок Intel Celeron D- 326J 2.5, Монитор 19 Samsung 9430N Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Компьютер в сборе ROSCOM AMD - 10 шт.; Персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе; Проектор Optoma DS211; Экран настенно -потолочный Lumen LMP 100109. Точка доступа D-Link DWL-7100 AP 802.11 b/g; Сканер - 2 шт.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 4-46

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia 213*213, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung P - 528

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 2-29 Лаборатория технологического оборудования,

№ 2-24а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, посудомоечная машина Elframo BD22DGT, картофелечистка imcVC7T, гриль Roller grill france, мясорубка TM-32, слайсер KAPMA Global LTD, взбивальная машина j-10RF, миксер Воронеж, жарочный шкаф Eksi.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции,

№ 2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, растоячный шкаф XL 041 Lievox, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorp

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово -эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.